6.069 Roštenka schönbrunská
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
hovädzia roštenka	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
olej	0,30	0,30	0,50	0,50	0,70	0,70	0,90	0,90
cibuľa	1,00	0,85	1,30	1,10	1,50	1,27	2,00	1,70
soľ	0,07	0,07	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
rajčiakový pretlak	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
cukor kryštálový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
slanina údená bez kože			0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30
múka hladká	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,45	0,45
uhorky sterilizované b. n.	0,80	0,72	1,00	0,90	1,30	1,17	1,50	1,35
chren sterilizovaný	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30
vajcia	15	0,75	20	1,00	25	1,25	30	1,50
hmotnosť porcie v g	114		130		151		180	
hmotnosť mäsa v g	34		40		46		52	
hmotnosť šťavy v g	80		90		105		128	

Receptúra

Výrobný postup

Hovädziu roštenku umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na roštenky, ktoré naklepeme, osolíme a opečieme na časti oleja. Podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme. Do šťavy pridáme na zvyšnom oleji opraženú slaninu pokrájanú na kocky spolu s očistenou nakrájanou cibuľou a rajčiakový pretlak. Šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, rozriedime vodou a povaríme. Pridáme sterilizovaný chren, sterilizované uhorky pokrájané na kocky, dochutíme cukrom a 20 minút povaríme. Vajíčka uvaríme na tvrdo, pokrájame a vložíme do hotovej šťavy spolu s mäkkými roštenkami.

Prílohy: zemiaky, dusená ryža, zeleninové šaláty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg

A	664	159	11,83	9,9	1,8	5,4	0,6	22,8	2,1	0,041	0,0	0,1	3,2	2,9
B	899	216	14,25	14,4	3,1	7,0	0,8	29,1	2,5	0,054	0,1	0,1	4,2	3,4
C	1108	266	16,53	17,9	4,3	9,2	0,9	34,9	3,0	0,066	0,1	0,2	5,1	3,9
D	1314	315	18,79	21,5	5,5	11,1	1,2	41,5	3,4	0,079	0,1	0,2	6,3	4,5